Los mejores

PASTELES de OCASIÓN

de la cocina de Kena

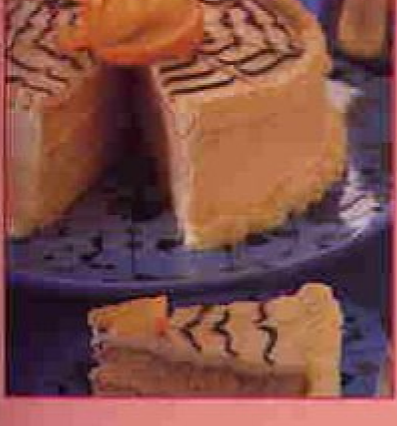


Planeta





día de las madres





Artesanía mexicana

- *1 pastel madeira horneado en molde circular grande (de 32 cm de diámetro)*
- *fondant, puede ser comprado*
- *pintura vegetal verde, amarilla y negra*
- *lunetas cafés*
- *betún de mantequilla*

1 Deje enfriar el pastel y cúbralo con betún de mantequilla.

2 Amplifique un patrón de girasoles y cópielo en el pastel.

3 Con el mismo fondant forme las hojas y las flores como se hacen las de "gum paste". Píntelas con colorantes vegetales. Colóquelas en el pastel y decore con lunetas.

PASTEL MADEIRA

15 porciones

- *315 g de mantequilla o margarina, a temperatura ambiente*
- *315 g de azúcar*
- *5 huevos*
- *375 g de harina*
- *1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla*
- *1 limón (la cáscara solamente)*
- *1/2 cucharadita de polvo para hornear*

1 Precaliente el horno a 160°C.

2 Engrase con mantequilla un molde y espolvoréelo con harina.

3 En el recipiente de la batidora mezcle la mantequilla con el azúcar, la vainilla, la cáscara de limón, los huevos y la harina previamente cernida con el polvo para hornear.

4 Bata la mezcla durante dos minutos o hasta que esté perfectamente uniforme.

5 Vierta en el molde y hornee de 45 minutos a una hora.

6 Antes de sacar el pastel del horno, es necesario verificar que esté perfectamente cocido, introduciendo en el centro del pastel un palillo, que deberá salir limpio y seco.

7 Este pastel se puede rellenar con mermelada de cualquier sabor, con crema pastelera o crema de mantequilla.

BETÚN DE MANTEQUILLA

- *125 g de mantequilla, a temperatura ambiente*
- *250 g de azúcar glass*

1 Bata los ingredientes junto con dos cucharadas de agua hirviendo, hasta que la mezcla quede integrada y ligera.

2 Con esta crema de mantequilla, cubra el pastel, encima y a los lados, procurando que quede uniforme. Después cúbralo con fondant y decórelo.

3 Para decorar el fondant, utilice colorantes de pasta, aplicados con mucha prudencia, porque generalmente son muy concentrados. Mézclelos bien con el fondant, hasta que esté incorporado el color.

FONDANT

- *1 cucharadita de grenetina sin sabor*
- *1/8 de taza de miel de maíz*
- *8 tazas de azúcar glass*
- *2 cucharadas de margarina*
- *1 cucharadita de glicerina*
- *colorantes vegetales*

1 Para preparar el fondant, ponga a baño María la margarina, media taza de agua, la grenetina, la glicerina y la miel, una vez fundido agregue el azúcar glass y amase hasta formar una pasta tersa y manejable.

2 Estire con un rodillo sobre un poco de azúcar glass, para que se pegue. Cubra el pastel.

CÓMO HACER FLORES CON "GUM PASTE"

"Gum paste" es una pasta para hacer flores que se compra ya hecha y sirve para decorar pasteles. Es una técnica que luce mucho para ocasiones como boda, bautizo o primera comunión.

1 Prepare la pasta siguiendo las instrucciones del paquete de "gum paste".

2 Forme con las manos una bola compacta y suave.

3 Sobre una tabla o mesa, extienda la pasta lo más delgado que se pueda.

4 Con ayuda de un cortador, corte las hojas.

5 Con un exacto o cuchillo simule las nervaduras.

6 Para formar cada flor, empiece con el centro sobre un alambre de acero inoxidable.

7 Vaya colocando pétalo por pétalo sobre el centro.

8 Repita la operación hasta obtener la flor que quiera hacer.

9 Coloque las flores terminadas sobre un foam y déjelas secar.



Con avellanas

RELLENO

- *200 g de avellanas peladas y tostadas*
- *1 taza de crema dulce, fría*
- *2 cucharadas de azúcar glass*
- *2 cucharadas de miel de abeja*

JARABE

- *1/2 taza de azúcar*
- *1/4 de taza de licor de avellanas*

12 porciones

- *6 huevos*
- *1 taza de azúcar*
- *1 1/4 de tazas de harina cernida*
- *50 g de mantequilla derretida y fría*

1 Bata los huevos con el azúcar, 15 minutos en batidora eléctrica o 25 minutos a mano, hasta que al tomar un poco de la mezcla entre los dedos pulgar e índice y estirarla, no se corte, sino que forme un cordón de dos centimetros.

2 Añada la harina, en forma de lluvia y mezcle. Con movimientos envolventes, incorpore la mantequilla derretida.

3 Vierta la mezcla en un molde rectangular de 30 por 40 cm, engrasado y forrado con papel encerado también engrasado. Hornee a 190°C durante 30 minutos.

4 Cuando el pastel esté cocido, retire del horno y voltee inmediatamente sobre una superficie espolvoreada con azúcar. Déjelo enfriar y córtelo en tres partes iguales, longitudinalmente.

5 Para hacer el jarabe, ponga a hervir una taza de agua con el azúcar. Cuando tenga punto de almíbar ligero, retire del fuego y añada el licor de avellanas. Reserve.

6 Pique toscamente 12 avellanas y apártelas para decorar. Pique finamente el resto para utilizar en el relleno.

7 Bata la mitad de la crema hasta que se hagan picos duros. Añada el azúcar glass y siga batiendo un minuto más. Envuelva la crema con las avellanas finamente picadas y la miel.

8 Para armar, coloque en un platón una parte del pastel, moje con una tercera parte del jarabe y esparza encima una tercera parte de la crema de avellanas. Coloque una segunda capa y repita la operación con el jarabe y la crema de avellanas. Cubra con la última capa y bañe con el jarabe. Con el resto de la crema de avellanas, cubra los costados del pastel.

9 En una manga de repostería con duya rizada, ponga la crema; adorne los costados y la superficie del pastel. Decore con las avellanas que apartó.

VARIACIÓN

Sirva las rebanadas de pastel con crema dulce sin batir, mezclada con licor de avellanas, miel de abeja y avellanas picadas.



Carlota de mandarina

1 Hidrate la grenetina en el jugo de mandarina. Reserve.

2 Bata las yemas y añada las leches. Ponga a fuego lento hasta que se espese.

3 Ponga el jugo con la grenetina a baño María y viértala sobre las yemas, revolviendo hasta integrar. Refrigere durante una hora.

4 Bata la crema hasta formar picos, envuelva la natilla junto con la crema y la mitad del coco.

5 Forre el fondo y los lados de un molde desarmable con soletas remojadas en licor. Ponga una capa de natilla en el fondo del molde, otra capa de soletas y termine con una capa de natilla.

6 Dore ligeramente el coco restante y espolvoree para adornar la carlota junto con los gajos de mandarina. Adorne con un metro de listón.

12 porciones

- *2 cucharadas de grenetina*
- *3/4 de taza de jugo de mandarina*
- *4 yemas*
- *1 1/2 tazas de leche evaporada*
- *1 lata de leche condensada*
- *1/2 litro de crema dulce*
- *100 g de coco rallado*
- *25 soletas*
- *4 cucharadas de licor de mandarina*
- *gajos de mandarina*



De naranja

10 porciones

- *7 huevos*
- *1/2 taza de azúcar*
- *1 naranja*
- *1 taza de harina cernida*
- *mantequilla*
- *azúcar*

JARABE

- *1 taza de azúcar*
- *4 cucharadas de licor de naranja*

CREMA DE MANTEQUILLA DE NARANJA

- *1 taza de leche*
- *2 tazas de azúcar*
- *1 yema*
- *35 g de fécula de maíz*
- *1 cucharada de ralladura de naranja*
- *375 g de mantequilla*

ADORNO

- *40 g de chocolate*
- *cáscara de naranja hecha rizo*

1 Bata las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura de una naranja hasta que tenga punto de listón. Añada la mitad de la harina, revolviendo suavemente.

2 Aparte, bata las claras con el resto del azúcar hasta que se formen picos duros. Agregue el resto de la harina, ya sin batir.

3 Mezcle las dos preparaciones con espátula de madera, envolviendo una en la otra; procure que no se bajen.

4 Vierta en tres moldes circulares de 25 cm, forrados con papel encerado, engrasados y enharinados. Hornee a 200°C durante 25 minutos.

5 Retire del horno y voltee inmediatamente sobre un papel encerado espolvoreado con azúcar. Deje enfriar.

6 Para preparar el jarabe, hierva media taza de agua con el azúcar, hasta que tenga punto de almíbar ligero, retire del fuego y añada el licor de naranja.

7 Para hacer la crema de mantequilla de naranja, hierva la leche con la mitad del azúcar y reserve.

8 Aparte, bata la yema, la fécula de maíz y la ralladura de naranja, hasta que la mezcla esté muy tersa.

9 Vierta seis cucharadas de leche caliente, de dos en dos, y siga revolviendo. Añada esta mezcla al resto de la leche que está hirviendo y deje cocinar dos o tres minutos más.

10 Retire del fuego y bata a velocidad media con el resto del azúcar.

11 Añada la mantequilla, cortada en trozos y continúe batiendo hasta obtener una crema ligera y espumosa.

12 Para armar el pastel, ponga un bizcocho sobre un platón, moje con la tercera parte del jarabe y esparza media taza de la crema de mantequilla. Cubra con la otra capa de pan y repita el procedimiento.

13 Cubra los costados y la superficie con la crema.

14 Termine el adorno con un rizo de naranja y el chocolate derretido.



De crema y chabacano

10 porciones

- *1/3 de taza de polvo comercial para flan*
- *2 tazas de harina*
- *2 cucharaditas de polvo para hornear*
- *1 taza de azúcar*
- *3 huevos*
- *3/4 de taza de leche*
- *185 g de mantequilla suavizada*

PRALINÉ

- *1/2 taza de azúcar*
- *150 g de almendras peladas y tostadas*
- *1 cucharada de jugo de limón*

ADORNO

- *3/4 de taza de crema batida*
- *4 cucharadas de mermelada de chabacano*
- *jugo de limón*
- *1 lata de mitades de chabacano en almíbar*

1 Cierna juntos el polvo para hacer flan, la harina, el polvo para hornear y el azúcar y forme un pozo.

2 En el centro coloque los huevos, la leche y la mantequilla. Bata hasta que la mezcla esté esponjosa y lisa.

3 Ponga en un molde circular de 23 cm, previamente engrasado, y hornee a 175°C, durante una hora o hasta que al introducir en el centro un palillo salga totalmente limpio.

4 Saque del horno y deje el pastel dentro del molde durante diez minutos. Desmolde sobre una rejilla y espere hasta que se enfríe.

5 Prepare el praliné poniendo en una sartén gruesa el azúcar, dos cucharadas de agua, las almendras y el jugo de limón hasta que la mezcla tome color.

6 Vierta inmediatamente en una charola. Déjelo enfriar y machaque para formar granos gruesos.

7 Aparte, bata la crema, añada cuatro cucharadas del praliné molido y mezcle. Corte el pastel en tres capas y únalas con tres cuartas partes de esta crema.

8 Unte el resto de la crema en los costados del pastel y cubra la superficie con el praliné molido.

9 Caliente la mermelada de chabacano con una cucharada de agua y unas gotas de jugo de limón. Deje hervir y cuele.

10 Barnice la superficie del pastel con esta mezcla y decore con los chabacanos.

11 Llene los huecos con el resto del praliné y barnice de nuevo con la mezcla de mermelada de chabacano.

12 Refrigere hasta la hora de servir.







día del padre



De Kahlúa

12 porciones

- *1 paquete de harina preparada para pastel de chocolate*
- *licor de café*
- *1 l de crema para batir*
- *50 g de cocoa en polvo*
- *1/4 de taza de azúcar glass*
- *100 g de chocolate semiamargo*
- *galletas de abanico*

1 Prepare el pastel siguiendo las instrucciones del paquete, pero sustituya el líquido que piden (leche o agua) por la misma cantidad de licor de café. Hornee y deje enfriar.

2 Para preparar el betún, bata la crema con la cocoa y el azúcar hasta que se formen picos.

3 Corte el pastel en tres partes y cubra con el betún, uniendo los tres pisos. Cúbralo también por fuera y acomode en un platón.

4 Derrita el chocolate a baño María y chorréelo encima del betún y sobre las galletas de abanico.

5 Encaje las galletas para adornar.



Caja de puros

12 porciones

- *8 huevos*
- *1 1/2 tazas de azúcar*
- *2 tazas de harina, cernida tres veces*
- *120 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *1/2 taza de mermelada de chabacano, caliente*
- *12 puros de chocolate*

CREMA DE MOCA

- *1/2 taza de azúcar*
- *4 yemas*
- *1 taza de mantequilla suavizada*
- *2 cucharadas de licor de café*
- *1/2 cucharadita de cocoa*

1 Bata los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté espesa y pálida.

2 Sin dejar de batir, añada la harina. Una vez que esté integrada, agregue la mantequilla.

3 Distribuya la mezcla en dos moldes rectangulares para panqué y meta en el horno a 180°C, durante 35 minutos.

4 Retire, desmolde y deje enfriar.

5 Corte uno de los panqués a la mitad y a una de las mitades córtele toda la parte del centro para formar el hueco de la caja. Vuelva a unir las mitades pegándolas con mermelada de chabacano.

6 Para hacer la crema, prepare un almíbar mezclando el azúcar con un tercio de taza de agua. Deje enfriar.

7 Bata las yemas en la batidora y vaya agregando el almíbar en forma de hilo. Añada poco a poco la mantequilla, sin dejar de batir, y posteriormente el licor y la cocoa.

8 Forre toda la caja con crema de moca y acomode los puros de chocolate.

9 Córtele la parte superior a la otra mitad del panqué para dejarlo plano.

10 Adórnelo con la crema de moca para formar la tapa de la caja.



Sacher

12 porciones

- *125 g de chocolate semiamargo*
- *1/4 de taza de azúcar glass*
- *100 g de mantequilla*
- *5 yemas*
- *1/2 cucharadita de esencia de vainilla*
- *4 claras*
- *1/4 de taza de almendras peladas*
- *1/2 taza de harina cernida*
- *1/4 de taza de mermelada de chabacano*
- *3 cucharadas de crema batida*
- *cuadros de chocolate*

GANACHE

- *180 g de chocolate semiamargo*
- *1 taza de crema dulce*

1 Derrita el chocolate a baño María y reserve.

2 Bata el azúcar y la mantequilla hasta que se esponje.

3 Añada una por una las yemas, la vainilla y el chocolate reservado.

4 Por separado, bata las claras hasta que formen picos. En forma envolvente vierta dentro de la mezcla cucharadas alternadas de almendras y harina.

5 Integre la mezcla de chocolate.

6 Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno a 180°C durante 45 minutos. Desmolde y deje enfriar.

7 Para hacer el *ganache*, ponga el chocolate a baño María hasta que se deshaga, retire del calor y revuelva con la crema. Utilícelo mientras está caliente.

8 Parta el pastel por la mitad, barnícelo con mermelada de chabacano. Extienda la crema batida y tape con la otra parte del pan. Cubra el pastel con el *ganache* y adorne con cuadros de chocolate y flores naturales.



Suéter

- *1 pastel horneado en molde rectangular*
- *betún de colores beige, azul cielo, buganvilia y rosa*

1 Coloque el pastel dentro de una caja de cartón acanalado forrada con papel de China.

2 Con la boquilla número 6 decore todo el suéter en espiral.

3 Para hacer el zigzag y el cuello utilice la boquilla número 18, formando en el centro una concha.

4 Póngale un moño para adornar.



PASTEL DE CHOCOLATE

- *150 g de mantequilla*
- *150 g de azúcar*
- *4 huevos*
- *100 g de chocolate derretido a baño María con una cucharadita de ron y otra de café*
- *3 tazas de harina cernida con tres cucharaditas de polvo para hornear*

1 Acreme la mantequilla con el azúcar.

2 Agregue las yemas y el chocolate derretido.

3 Incorpore la harina poco a poco.

4 Añada las claras batidas a punto de turrón envolviendo con cuchara de madera para que la mezcla no se baje.

5 Meta al horno caliente en un molde previamente engrasado y enharinado, a 170°C, durante media hora.

6 Desmolde y deje enfriar.

BETÚN DE MANTEQUILLA

Puede elegir de tres sabores: chocolate, cajeta o café

- *5 huevos*
- *1/2 taza de azúcar*
- *200 g de mantequilla*

1 Bata a baño María, con un globo de mano, los huevos y el azúcar hasta que estén calientes, no los deje cocer. En cuanto se esponjen, sáquelos y déjelos enfriar.

2 Acreme la mantequilla.

3 Agregue la mezcla de huevo y siga batiendo hasta obtener una crema tersa.

De queso y chocolate

8 porciones

Para la base
- *3 cucharadas de mantequilla*
- *2 1/2 tazas de galletas de chocolate molidas*
- *1 cucharada de leche*

Para el relleno
- *450 g de chocolate blanco*
- *1/2 taza de crema dulce*
- *450 g de queso crema*
- *1 taza de azúcar*
- *1 cucharadita de sal*
- *4 huevos*
- *1 cucharadita de esencia de vainilla*

Para el ganache
- *1/2 taza de crema dulce*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 cucharada de azúcar*
- *100 g de chocolate semiamargo rallado*

Para la salsa de fresas
- *2 tazas de fresas lavadas y desinfectadas*
- *4 cucharadas de azúcar*
- *1 taza de jugo de naranja*

1 Engrase un molde desarmable de 23 cm de diámetro. Mezcle las migas de galleta con la mantequilla derretida y la leche. Presione las migas primero en las paredes del molde y después en la base. Refrigere.

2 Caliente a baño María el chocolate blanco y la crema, hasta que se derritan. Retire del fuego y reserve.

3 Bata el queso, el azúcar y la sal a velocidad alta, hasta que la mezcla se esponje.

4 Añada los huevos uno por uno, batiendo un poco después de cada una de las adiciones.

5 Limpie y raspe las paredes del tazón de la batidora para que toda la mezcla se integre. Añada la vainilla y el chocolate derretido. Bata un minuto más.

6 Vierta la mezcla en el molde. Hornee el pastel durante 50 minutos o hasta que esté firme. Retire del horno y refrigere hasta que se enfríe por completo, aproximadamente dos horas.

7 Para preparar el *ganache*, caliente la crema, la mantequilla y el azúcar a fuego alto. Cuando suelte el hervor, añada el chocolate y retire del fuego, bata vigorosamente para formar una pasta suave. Vierta sobre el pastel frío.

8 Refrigere durante 30 minutos o hasta que se endurezca.

9 Para hacer la salsa, aparte unas fresas para el adorno y licue el resto con el azúcar y el jugo de naranja.

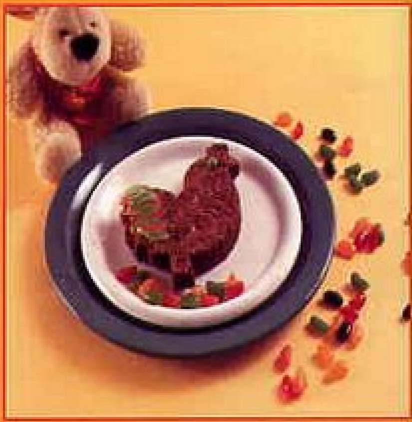
10 Pase un cuchillo por las orillas del molde y desármelo. Coloque el pastel sobre una charola. Para rebanarlo sumerja la hoja del cuchillo en agua caliente. Sirva sobre la salsa de fresas.

CONSEJO

- Esta salsa de fresas es también deliciosa para acompañar un pastel de chocolate.
- En algunas tiendas de autoservicio venden la caja de galletas ya molidas o bien la base para pay hecha de galleta, lista para usarse.







día del niño





Osita bailarina

15 porciones

- *300 g de mantequilla*
- *350 g de azúcar*
- *5 huevos*
- *500 g de harina*
- *1/2 taza de leche*
- *1 cucharadita de polvo para hornear*

BETÚN

- *1 cucharadita de esencia de vainilla*
- *2 cucharadas de leche*
- *1 taza de margarina*
- *4 tazas de azúcar glass*
- *colorantes vegetales*

1 Acreme la mantequilla con el azúcar, a velocidad media.

2 Agregue los huevos uno a uno, sin dejar de batir.

3 Añada la harina y la leche.

4 Añada el polvo para hornear y vierta en un molde con forma de osita bailarina previamente engrasado y enharinado.

5 Hornee a 180°C, 45 minutos aproximadamente.

6 Para hacer el betún, acreme la margarina y agregue poco a poco el azúcar glass, hasta que tome la consistencia deseada.

7 Separe el betún y píntelo con los colores deseados.

8 Cubra con duya en forma de estrella pequeña, hasta terminar por completo la osita bailarina.



Brownies de galleta y nuez



8 porciones

- *mantequilla*
- *harina*
- *1/2 taza de chocolates de menta*
- *1 taza de chocolate semiamargo*
- *4 cucharadas de mantequilla*
- *2 1/2 galletas saladas, desbaratadas*
- *1 1/2 tazas nueces picadas*
- *1/2 taza de leche condensada*
- *1 cucharada de esencia de vainilla*
- *gomitas de colores*

1 Engrase y enharine un molde cuadrado. Mezcle las mentas, el chocolate y la mantequilla. Meta en el horno de microondas de dos a tres minutos o hasta que se derrita.

2 Por separado combine las galletas, las nueces, la leche condensada y la vainilla y mezcle perfectamente; añada el chocolate reservado.

3 Vierta la mezcla en el molde y deje a temperatura ambiente hasta que se endurezca un poco.

4 Con un cortador de galletas con forma de animalitos corte un gallo y decore con gomitas.

Brownies de flor

8 porciones

- *1 paquete de harina preparada para brownies*
- *8 cucharadas de mantequilla*
- *4 huevos*
- *1 cucharadita de esencia de vainilla*
- *1/2 taza de nueces picadas*
- *gomitas de colores*



1 Cubra con papel encerado el fondo de un molde refractario.

2 Prepare los brownies siguiendo las instrucciones del paquete. Añada la vainilla y mezcle bien.

3 Vierta la mezcla en el molde y espolvoree encima las nueces.

4 Hornee siguiendo las instrucciones del paquete. Retire del horno y deje enfriar.

5 Corte flores con un cortador de galletas, decore con gomitas.

Brownies de mariposa

8 porciones

- *1 paquete de harina preparada para brownies*
- *2 huevos*
- *1/4 de taza de mantequilla*
- *2 cucharadas de nueces, finamente picadas*
- *azúcar glass*
- *betún comercial para decorar*
- *chocolates confitados*
- *gomitas*



1 Para hacer los brownies siga las instrucciones del paquete.

2 Corte las figuras con moldes de gelatina en forma de mariposa.

3 Decore con el betún, azúcar glass, los chocolates y las gomitas.

Brownies con gomitas

8 porciones

- *1 paquete de harina preparada para brownies*
- *1/2 cucharadita de esencia de vainilla*
- *2 tazas de pistaches picados*
- *betún blanco, comercial o azúcar glass*
- *gomitas y chocolates*



1 Prepare los brownies siguiendo las instrucciones del paquete. Añada la vainilla y los pistaches. Integre todo perfectamente.

2 Engrase uno o varios moldes y vierta la mezcla. Hornee de 20 a 25 minutos.

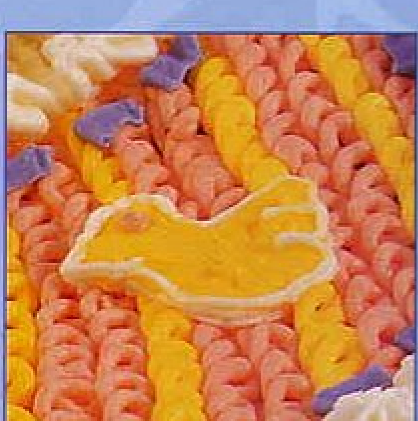
3 Deje enfriar durante diez minutos y saque.

4 Cubra con azúcar glass o con betún, chocolatitos o gomitas de colores.





baby shower



Babero

- 1 pastel de su elección, horneado en molde circular
- betún de colores blanco, durazno, lila y amarillo

1 Hágale al pastel un corte casi pegado en la orilla para formar el babero.

2 Ponga el betún blanco en todo el pastel. Con la boquilla número 4 y color durazno, decore dos líneas en espiral y con la boquilla 6 y betún amarillo, decore una línea pegada a las rosas y así sucesivamente.

3 Con la boquilla del 2 y betún lila, delinee los dibujos de osito, patito y carriola en el babero y rellénelo con la boquilla del 16.

4 Con la número 21 y betún blanco, haga conchitas en el remate por dentro y fuera del circulo.

5 En el remate de arriba del pastel, con la boquilla número 118 y betún blanco, forme el olán del babero.

6 Con la boquilla número 18 ponga unas estrellas en la parte superior del olán. Con la boquilla del 2 y betún blanco, ponga unas tiras cayendo.

7 Con la misma boquilla del olán, póngale el moño. Con la boquilla número 4 y betún, haga las rayitas alrededor del olán.

PASTEL DE CHOCOLATE

12 porciones

- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- 100 g de chocolate derretido a baño María con una cucharadita de ron y otra de café
- 3 tazas de harina cernida con tres cucharaditas de polvo para hornear

1 Acreme la mantequilla con el azúcar.

2 Agregue las yemas y el chocolate derretido.

3 Incorpore la harina poco a poco.

4 Añada las claras batidas a punto de turrón envolviendo con cuchara de madera para que la mezcla no se baje.

5 Meta al horno caliente en un molde previamente engrasado y enharinado, a 170°C, durante media hora.

6 Desmolde y deje enfriar.

BETÚN DE MANTEQUILLA

Puede elegir de tres sabores: chocolate, cajeta o café

- 5 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 200 g de mantequilla

Para sabor chocolate

- agregue 100 g de chocolate derretido en dos cucharadas de café

Para sabor cajeta

- añada 1/2 taza de cajeta

Para sabor café

- 2 cucharaditas de café en polvo disueltas en 2 cucharadas de agua

1 Bata a baño María, con un globo de mano, los huevos y el azúcar hasta que estén calientes, no los deje cocer. En cuanto se esponjen, sáquelos y déjelos enfriar.

2 Acreme la mantequilla y añádale el sabor elegido.

3 Agregue la mezcla de huevo y siga batiendo hasta obtener una crema tersa.


BABY
SHOWER

Sonaja azul

- 2 pasteles horneados en moldes cóncavos grandes
- 1 panquecito comercial
- 1 palito de madera
- dulces pequeños o lunetas
- 1 tanto de una receta de betún pintado de color vegetal azul
- duya número 18

1 Arme la pelota quitando los excesos del centro. Rellene el pastel. Decore la pelota con la duya número 18, empezando de abajo hacia arriba. Coloque dos listones en colores blanco y azul en el palito de madera, intercalando los tonos. Termine con un moño.

2 Con un cuchillo redondee el panquecito y decórelo con el mismo procedimiento de la pelota.

3 Encaje ligeramente el palito forrado en las dos pelotas, cubriendo con betún las uniones.

4 Adorne con dulces.

PASTEL TIPO PANQUÉ

12 porciones

- 2 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 250 g de mantequilla
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 6 huevos
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1/8 de cucharadita de nuez moscada (opcional)

1 Precaliente el horno a 175°C (350°F).

2 Cierna juntos la harina, el polvo para hornear y la sal.

3 Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta que esté suave y esponjosa.

4 Aparte, bata las yemas hasta que se espesen y cambien de color. Incorpórelas poco a poco a la mezcla de mantequilla, moviendo constantemente. Agregue la vainilla y la nuez moscada, gradualmente añada la harina revolviendo hasta obtener una masa suave y tersa.

5 Por separado, bata las claras a punto de turrón. Agrégue-las ya sin batir, envolviendo suavemente la mezcla.

6 Vierta en un molde previamente engrasado, forrado con papel de estraza y enharinado, llenándolo sólo dos terceras partes. Meta en el horno durante 50 minutos o hasta que al meter en el centro un palillo, éste salga seco.

7 Retírelo del horno y déjelo enfriar durante diez minutos. Desmolde sobre una superficie rociada con azúcar granulada, retire el papel y espere hasta que se enfríe totalmente.

BETÚN DE MANTEQUILLA

- 450 g de azúcar glass
- 300 g de mantequilla suavizada
- 2 o 3 cucharadas de leche

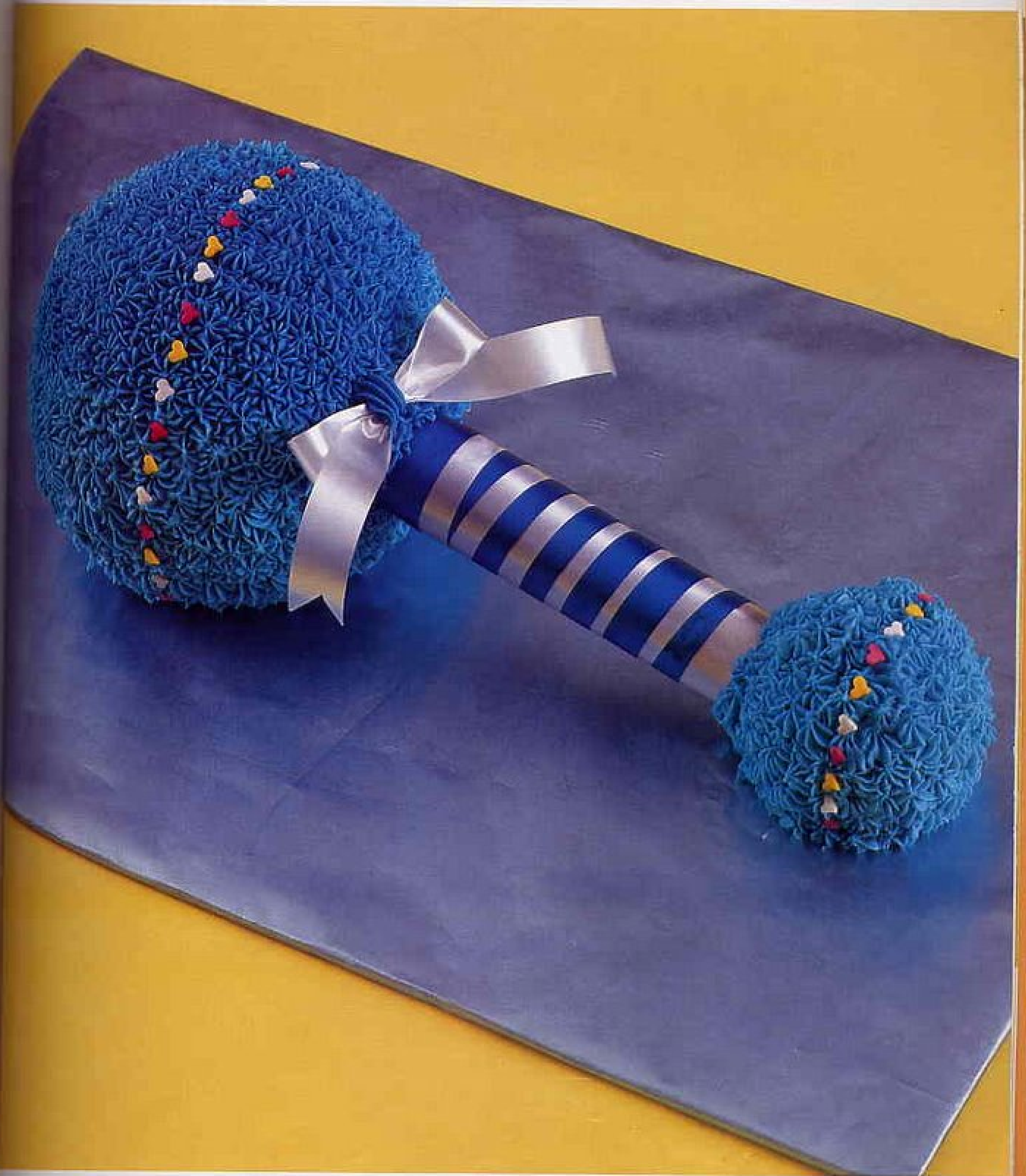
1 Cierna tres veces el azúcar glass.

2 Con la batidora acreme la mantequilla. Añada poco a poco el azúcar glass, sin dejar de batir.

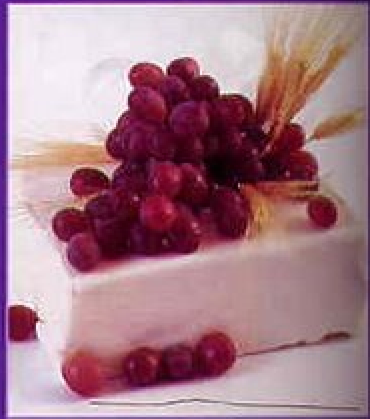
3 Agregue la leche de cucharada en cucharada y siga batiendo. Debe quedar de una consistencia cremosa y fácil de untar.

CONSEJOS

Este betún puede usarse para cubrir un pastel, ya sea con espátula o para decorarlo con duya.
Se puede pintar con colores vegetales al gusto.







primera comunión





Con uvas y espigas

BIZCOCHO BÁSICO

20 porciones

- *8 huevos*
- *1/4 de taza de claras*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *2 tazas de harina cernida*
- *1 1/2 tazas de azúcar*
- *45 g de mantequilla*

CREMA CHANTILLY

- *2 l de crema dulce para batir*
- *3 cucharaditas de vainilla*
- *3/4 de taza de azúcar*

RELLENO

- *fresas maceradas en brandy*

FONDANT

- *1 cucharadita de grenetina sin sabor*
- *1/8 de taza de miel de maíz*
- *8 tazas de azúcar glass*
- *2 cucharadas de margarina*
- *1 cucharadita de glicerina*
- *colorantes vegetales*

1 Para preparar el bizcocho, bata los huevos y las claras hasta que se esponjen.

2 Bata el azúcar con la mantequilla hasta acremarla. Agregue la mezcla de huevos.

3 Agregue en forma envolvente una y media tazas de harina y la sal.

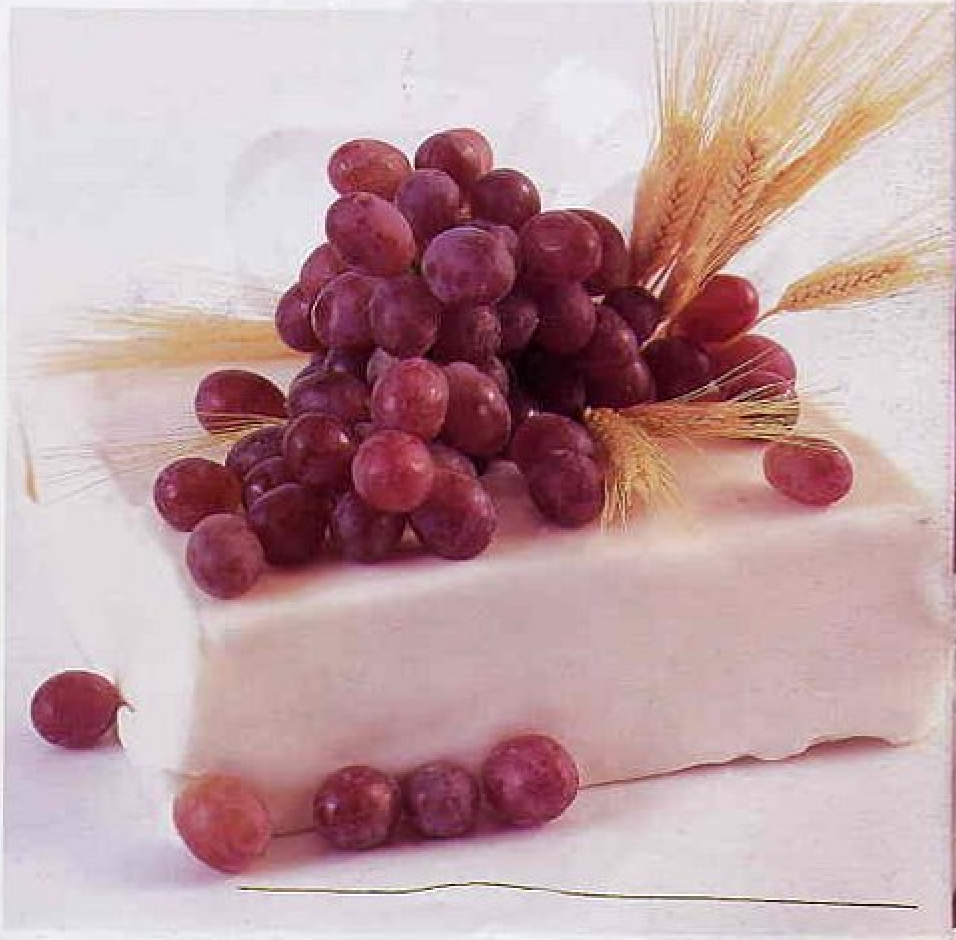
4 Vierta sobre una charola previamente engrasada y enharinada, con la harina restante.

5 Hornee a 180°C, durante 40 minutos.

6 Para preparar el fondant, ponga a baño María la margarina, media taza de agua, la grenetina, la glicerina y la miel, una vez fundido agregue el azúcar glass y amase hasta formar una pasta tersa y manejable.

7 Estire con un rodillo sobre un poco de azúcar glass, para que se pegue. Cubra el pastel.

8 Decore con un racimo de uvas y espigas.



Misal y rosario

15 porciones

- *250 g de mantequilla*
- *250 g de azúcar*
- *1/2 cucharadita de polvo para hornear*
- *7 huevos*
- *ralladura de limón*
- *ralladura de naranja*
- *1/2 taza de jugo de naranja*
- *300 g de harina cernida*
- *1/2 cucharadita de polvo para hornear*
- *mantequilla*
- *harina*

BETÚN Y ADORNO

- *180 g de queso crema*
- *90 g de mantequilla*
- *2 cucharadas de jugo de limón*
- *figura de mazapán*

1 Bata la mantequilla con el azúcar. Agregue los huevos uno por uno, batiendo.

2 Agregue después de cada adición la ralladura del limón y de la naranja, el jugo de naranja, la harina y el polvo para hornear.

3 Engrase un molde rectangular grande y vierta la mezcla. Hornee a 200°C, durante 40 minutos.

4 Para hacer el betún bata todos los ingredientes y meta en el refrigerador.

5 Unte en el pastel ya frío y adorne con figuras de mazapán compradas en tiendas especializadas.



Cáliz dorado

- 1 pastel horneado en molde rectangular, grande
- 2 tantos de receta de merengue base o de crema Chantilly
- duya número 35T

1 Forre una tabla de 50 x 60 cm con papel de aluminio.

2 Embetune el pastel y déjelo liso con un cuchillo o espátula remojados en agua.

3 Decore las orillas y el centro con la crema Chantilly puesta en una manga con duya número 35T.

PASTEL DE CHOCOLATE

12 porciones
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- 100 g de chocolate derretido a baño María con una cucharadita de ron y otra de café
- 3 tazas de harina cernida con tres cucharaditas de polvo para hornear

1 Acreme la mantequilla con el azúcar.

2 Agregue las yemas y el chocolate derretido.

3 Incorpore la harina poco a poco.

4 Añada las claras batidas a punto de turrón envolviendo con cuchara de madera para que la mezcla no se baje.

5 Meta al horno caliente en un molde previamente engrasado y enharinado, a 170°C, durante media hora.

6 Desmolde y deje enfriar.

CREMA BATIDA TIPO CHANTILLY

- 1/2 l de crema dulce para batir, fría
- 3 cucharadas de azúcar glass cernida
- 1 cucharadita de vainilla

1 Con un batidor de alambre o con batidora eléctrica, mezcle la crema con el azúcar hasta formar picos duros.

2 Añada la vainilla.







graduación



Herradura

- 6 yemas
- 9 huevos
- 1 taza de azúcar
- 2 limones
- 2 1/3 tazas de harina cernida 3 veces
- mantequilla
- harina

1 Bata las yemas y tres huevos con el azúcar hasta acremar. Agregue los demás huevos de uno en uno, sin dejar de batir hasta que tenga punto de cordón.

2 Añada la ralladura de los limones y la harina, pero sólo envolviendo, ya sin batir.

3 Vierta en un molde con forma de herradura, previamente engrasado y enharinado y meta en el horno precalentado a 175°C, aproximadamente una hora o hasta que esté dorado.

BETÚN DE VAINILLA

- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 6 cucharadas de crema espesa
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1/2 k de azúcar glass
- 4 cucharadas de mantequilla

1 Mezcle todos los ingredientes hasta formar una pasta suave. Si queda muy espesa y no se pudiera extender fácilmente, añada una o dos cucharadas de agua caliente.

2 Extienda con una espátula. Escriba la frase: "Buena suerte" con la duya y el mismo betún, añadiéndole colorante a su gusto.



Birrete

- *1 pastel horneado en molde cóncavo*
- *1 galleta de jengibre, u otra en forma cuadrada*
- *1 tanto de la receta de betún*
- *colores vegetales amarillo y azul*
- *duyas número 12, 18, 28 y 234*

1 Decore con la duya del 28 la base del birrete. Coloque encima la galleta y péguela con betún.

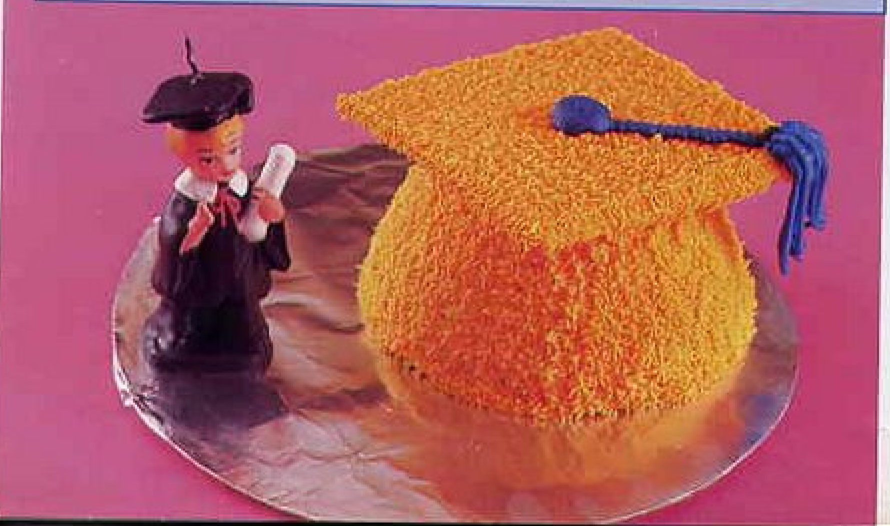
2 Decore la galleta con la duya del 18. Con las duyas 12 y 234 decore el cordón.

3 Coloque una figura de cera o de plástico, vestida de graduación.

PASTEL TIPO PANQUÉ

12 porciones

- *2 1/2 tazas de harina*
- *2 cucharaditas de polvo para hornear*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *250 g de mantequilla*
- *1 1/2 tazas de azúcar*
- *6 huevos*
- *1/2 cucharadita de vainilla*
- *1/8 de cucharadita de nuez moscada (opcional)*



1 Precaliente el horno a 175°C (350°F).

2 Cierna juntos la harina, el polvo para hornear y la sal.

3 Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta que esté suave y esponjosa.

4 Aparte, bata las yemas hasta que se espesen y cambien de color. Incorpórelas poco a poco a la mezcla de mantequilla, moviendo constantemente. Agregue la vainilla y la nuez moscada, gradualmente añada la harina revolviendo hasta obtener una masa suave y tersa.

5 Por separado, bata las claras a punto de turrón. Agréguelas ya sin batir, envolviendo suavemente la mezcla.

6 Vierta en un molde previamente engrasado, forrado con papel de estraza y enharinado, llenándolo sólo dos terceras partes. Meta en el horno durante 50 minutos o hasta que al meter en el centro un palillo, éste salga seco.

7 Retírelo del horno y déjelo enfriar durante diez minutos. Desmolde sobre una superficie rociada con azúcar granulada, retire el papel y espere hasta que se enfríe totalmente.

BETÚN DE MANTECA Y MANTEQUILLA

- *250 g de mantequilla*
- *250 g de manteca vegetal*
- *1/2 taza de agua*
- *2 cucharaditas de vainilla*
- *2 cucharaditas de esencia de almendra*
- *1 k de azúcar glass*

1 Bata la mantequilla con la manteca hasta acremarla.

2 Añada el agua, las esencias y el azúcar cernida, sin dejar de batir.

CONSEJOS

Si desea que el betún quede muy blanco, acreme mucho la mantequilla y añada gotitas de pintura vegetal blanca o azul muy tenue. Si lo quiere pintar, hágalo con colores vegetales.